

## *Ballotines Fumées de Cabillaud*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

### **Ingrédients:**

- COEUR DE CABILLAUD	400g (ou dos)
- LARD PETIT DEJEUNER (fumé)	12 tranches
- AIL EN POUDRE	un peu
- SEL	un peu
- POIVRE	

### **Recette:**

- Epongez les morceaux de poissons et coupez-les de façon homogène.
- Salez un peu et poivrez le poisson. Saupoudrez d'un peu d'ail également.
- Enroulez chaque morceau dans 2-3 tranches de fines tranches de lard fumé.
- Faites-les cuire doucement dans du beurre chaud en les retournant délicatement.
- Servez dès que le poisson est cuit.

